

# Roco de Chocolate Acaramelado

**Makes:** 8 Porciones

Disfrute de postres pero en pequeñas porciones. El chocolate acaramelado es rociado sobre cuadritos de cereal de maíz para un divertido postre.

## Ingredients

aceite antiadherente en aerosol

**4 cups** cuadritos de cereal de maíz

**2 tablespoons** leche evaporada

**1 1/2 tablespoons** margarina

**4 ounces** trozos dulces de caramelo (aproximadamente 1/2 taza o 10 caramelos)

**1/4 cup** chispas de chocolate

## Directions

1. Caliente el horno a 300° F. Rocíe una bandeja para hornear con aceite antiadherente en aerosol.
2. Extienda el cereal en una sola capa sobre la bandeja.
3. En una sartén mediana, caliente la leche, la mantequilla y los caramelos a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que se derritan los caramelos.
4. Vierta sobre el cereal, hasta que esté cubierto uniformemente.
5. Hornee durante 20 a 24 minutos, revolviendo después de 10 minutos hasta que estén dorados.
6. En una cacerola, derrita las chispas de chocolate a fuego muy lento. Revuelva hasta que se derrita. Rocíe el

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>160</b>	
Total Fat	5 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	27 g	
Dietary Fiber	0 g	
Saturated Fat	2 g	
Sodium	150 mg	

chocolate sobre la merienda. Refrigere unos 30 minutos o hasta que el chocolate esté firme.